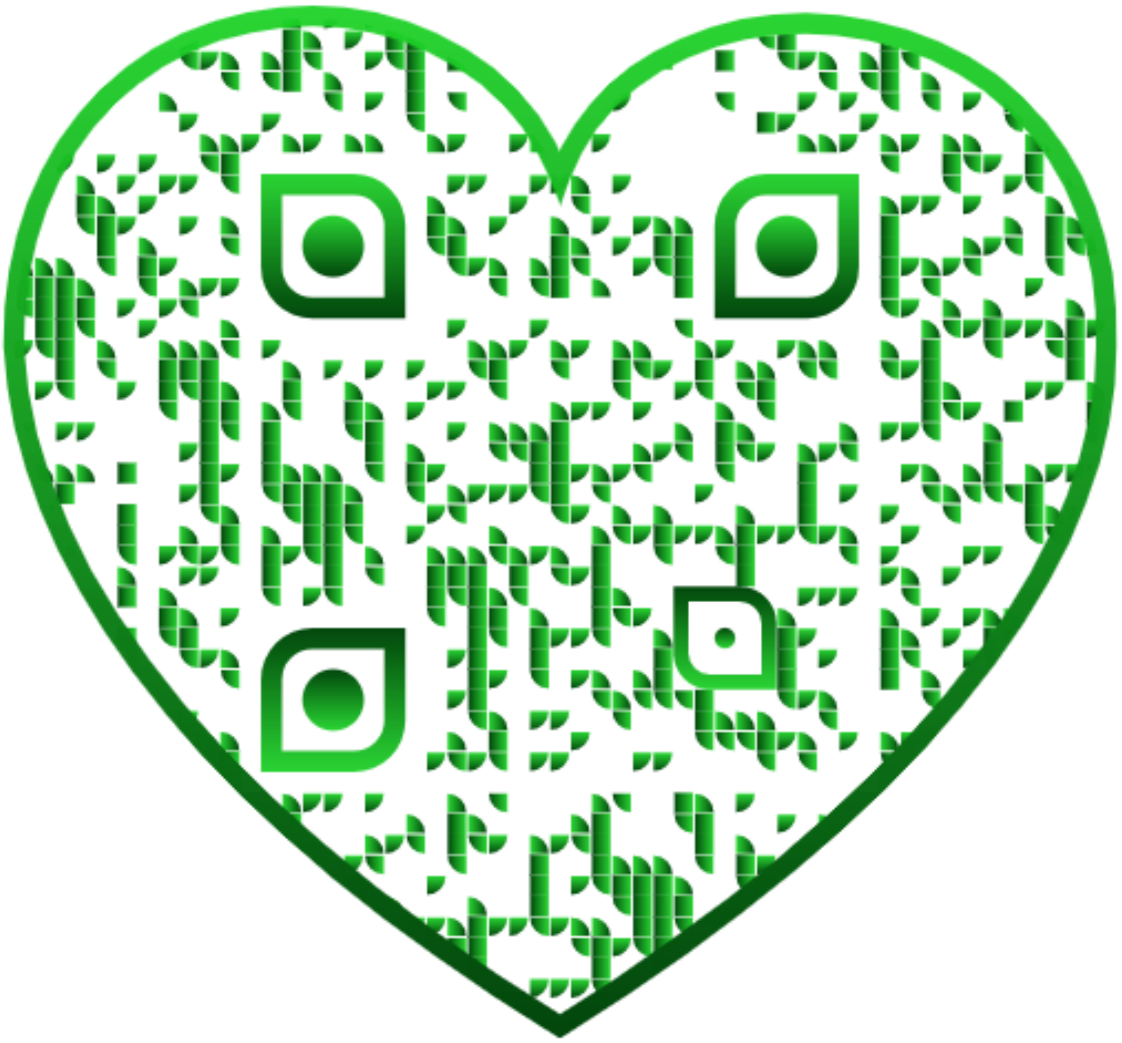
Les PÂTISSERIES de Mama

TARTES & TARTELETTES

MARINE GUERNA
PHOTOGRAPHIES
DE SANDRA MAHUT

MARABOUT



MARINE GUERNA
PHOTOGRAPHIES DE SANDRA MAHUT

Les PÂTISSERIES de Mama

TARTES & TARTELETTES

MARABOUT

SOMMAIRE

6 Mes ustensiles indispensables

8 La gélatine pour débutants

9 Tempérer le chocolat

10 Foncer une tarte

11 Les conseils de Mama

12 Décors fabuleux

14 **La fabuleuse**
spéculos & chocolat dulcey

18 **La royale**
choco & caramel

22 **La duchesse**
aux pommes

24 **Les grey**
noisette & chocolat tonka

28 **Les golden hive**
amande, datte & chocolat

32 **L'acidulée**
meringuée citron & praliné

36 **L'amandine**
aux poires

38 **La mango**
mangue & chantilly vanille

40 **La framboise**
& crème diplomate

42 **Les kiwis**
& crème pâtissière

44 **L'exotique**
ananas & coco

46 **Les summer**
fraise, rhubarbe & amande

48 **Les estivales**
figue & amande

50 **Les mûres**
à l'amande

52

Les cherries
vanille & cerise

56

Les douceurs
framboise & pistache

60

L'abricot
& amande-pistache

62

Les blueberries
myrtille & citron

64

La passion
100 % fruit de la Passion

66

La chocoDaim®

70

Les peanuts
cacahuète, caramel & choco

74

Les chocoranges
orange & chocolat noir

76

La Kinder® Maxi

78

La pecan pie
caramélisée

80

La cappuccino
chocolat & café

82

Les chocaba
banane, caramel & chocolat

86

La cookie
vanille & chocolat

88

La panna cotta
spéculos, vanille & caramel

90

Les double chocs
chocolat au lait & noir

92

L'Oreo®
sans cuisson

MES USTENSILES INDISPENSABLES

Un bon matériel est la base d'une bonne pâtisserie : évident peut-être, mais c'est vraiment indispensable, croyez-en mon expérience !

LES CERCLES

Je préfère les cercles à tarte sans fond (plutôt que les moules à tarte), car le fonçage de la pâte et le démoulage sont nettement plus faciles. Privilégiez les cercles perforés (avec de microtrous sur les côtés du cercle) : ils garantissent une meilleure cuisson, évitent le gonflement des bords et donnent un joli rendu après cuisson.

LES MARQUES QUE J'UTILISE ET RECOMMANDE :

De Buyer® (1)
pour ses cercles en Inox ;

Silikomart® (2)
pour ses cercles en matériau composite thermoplastique indéformable à la cuisson.

LES TAPIS DE CUISSON

Un tapis de cuisson microperforé, qui laisse respirer les préparations à base de pâte épaisse, comme les choux, est idéal et permet une cuisson plus homogène. À défaut, recouvrir la plaque de four de papier cuisson.

LE MODÈLE DONT JE NE PEUX PLUS ME PASSER :

le Air Mat de Silikomart® : je le pose directement sur la grille du four.

Une bonne alternative, mais sans microtrous : **la toile originale Silpat® :** sa matière antiadhésive est très résistante, également adaptée aux pâtes épaisses et liquides.

LES DOUILLES ET POCHES

Utilisez des poches jetables **(4)**. Mes douilles préférées sont celles en acier inoxydable ou en Inox.

MES DOUILLES FÉTICHES

Douilles cannelées (5) :
Wilton® 1M, 2D, 8B ;

Douilles unies lisses (6) :
De Buyer® 20 et 9 mm ;

Douille saint-honoré (7) :
de Scrapcooking®.

LES AUTRES USTENSILES INDISPENSABLES

Un thermomètre de cuisson à sonde **(8)**, des maryses (idéalement, trois) **(9)**, un fouet, des spatules longues, un rouleau à pâtisserie antiadhésif **(10)**, une balance de cuisine **(11)** et une petite balance de précision (pour peser la gélatine et la pectine notamment), du Rhodoïd® **(12)**.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

12

LA GÉLATINE
POUR LES DÉBUTANTS

Plusieurs sortes de gélatine existent, mais moi j'utilise la gélatine bovine 150 bloom. Je vous explique tout !

EN POUDRE OU EN FEUILLE ?

On trouve la gélatine sous forme de feuille ou de poudre. Dans les deux cas, il faut la réhydrater avant utilisation.

En feuille : plonger la quantité de gélatine voulue dans de l'eau très froide 10 minutes environ avant utilisation.

En poudre : plonger la gélatine dans cinq fois son poids en eau froide (40 g d'eau froide pour 8 g de poudre) et attendre 10 minutes avant utilisation.

LE DEGRÉ BLOOM : QU'EST-CE QUE C'EST ?

C'est l'unité de mesure correspondant à la puissance de gélification, qui figure sur l'emballage de la gélatine. Plus la valeur est élevée, plus la gélification est importante. Selon la gélatine, sa valeur varie entre 150 et 260 degrés Bloom :

gélatine qualité bronze : 150-160 Bloom

gélatine qualité argent : 170-180 Bloom

gélatine qualité or : 200-210 Bloom

gélatine qualité platine : 240-260 Bloom

Mémo

Comment calculer la bonne quantité de gélatine si la valeur Bloom est différente de celle de la recette ?

Si vous avez de la gélatine 200 Bloom et que la recette nécessite 8 g de gélatine 150 Bloom :

1. Diviser la valeur de la gélatine par celle de la recette : 200 / 150 = 1,33

2. Diviser la quantité en grammes par le résultat obtenu : 8 / 1,33 = 6,01.

=> 8 g de gélatine 150 Bloom peuvent être remplacés par 6 g de gélatine 200 Bloom.

Mon tuto

1

HYDRATER LA GÉLATINE

Mettre la ou les feuilles de gélatine dans un bol d'eau bien froide. Laisser reposer au moins 10 minutes.

2

ESSORER

Prendre une feuille de gélatine et bien l'essorer à la main.

3

INCORPORER

Déposer la gélatine dans la préparation. Réitérer l'opération avec les autres feuilles le cas échéant. Bien mélanger avec une maryse.

TEMPÉRER LE CHOCOLAT
QU'EST-CE QUE C'EST ?

Pour un chocolat brillant, lisse et solide, suivez les étapes ci-dessous, c'est bien plus simple qu'il n'y paraît !

QUEL CHOCOLAT UTILISER ?

Pour des décorations en chocolat, je recommande le chocolat en pistoles des marques Callebaut® ou Cacao Barry®, qui sont fluides et faciles à travailler. Mais une tablette de chocolat pâtissier fera aussi l'affaire.

LE MATÉRIEL INDISPENSABLE

Un thermomètre de cuisson à sonde, une maryse et les ustensiles pour réaliser un bain-marie (petite casserole + saladier).

Mon tuto

1

FONDRE LE CHOCOLAT

Faire fondre le chocolat au bain-marie en mélangeant et contrôlant régulièrement la température. Retirer le saladier du bain-marie dès que le chocolat atteint la température de fonte.

2

FAIRE DESCENDRE LA TEMPÉRATURE

Hors du bain-marie, mélanger à la maryse pour faire descendre la température du chocolat.

3

REMONTER LA TEMPÉRATURE

Remettre le saladier sur le bain-marie et faire remonter la température du chocolat pour son utilisation. Utiliser aussitôt le chocolat tempéré.

IMPORTANT : Veiller à ne pas intégrer une seule goutte d'eau au chocolat, ce serait irrattrapable.

TABLEAU DES COURBES DE TEMPÉRATURE :

en fonction du chocolat choisi, suivez les températures ci-dessous

	Étape 1 : température de fonte	Étape 2 : descente en température	Étape 3 : température d'utilisation
Chocolat noir	50-55 °C	28-29 °C	31-32 °C
Chocolat au lait	45-50 °C	27-28 °C	29-30 °C
Chocolat blanc	45-50 °C	26-27 °C	28-29 °C

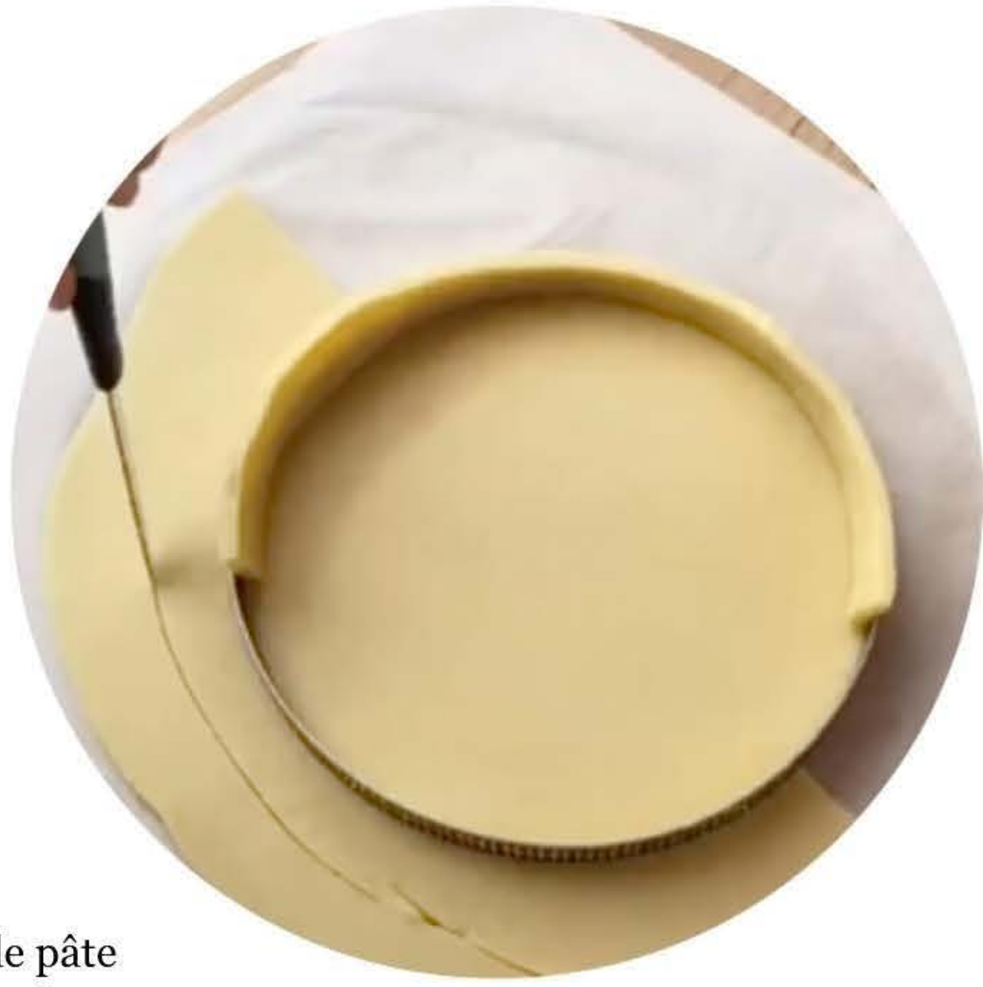
FONCER
UNE TARTE

Il y a 4 étapes indispensables pour foncer une pâte à tarte. Avec cette méthode, vos tartes auront belle allure !

1

ÉTALER

Pour que mes bords de tarte ne se rétractent pas, je beurre les côtés de mon cercle. J'étale la pâte sur 3 mm d'épaisseur un disque bien plus large que le cercle. Je pose le cercle au centre et réalise une entaille en haut et en bas.



2

DÉCOUPER

Je découpe deux bandes de largeur équivalente à la hauteur du cercle.

3

FONCER

Je place les bandes de pâte contre le cercle en soudant les deux jointures.

4

LAISSER REPOSER

Je découpe l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Si la pâte se fissure ou se casse, ce n'est pas grave, vous pouvez la combler et la ressouder une fois dans le cercle à tarte. Laisser reposer 2 heures au congélateur.

LES CONSEILS *de Mama*

Sur mes réseaux sociaux, je réponds souvent aux questions de mes followers. Je vous partage ici les plus fréquentes et mes réponses.

#1

COMMENT FAIRE POUR QUE LE FOND DE TARTE NE GONFLE PAS ?

En cuisant le fond de tarte sur un tapis de cuisson microperforé (voir la rubrique sur le matériel indispensable) posé sur une grille, vous n'aurez plus jamais ce problème.

#2

COMMENT CONSERVER UN FOND DE TARTE AU CONGÉLATEUR ?

Fond de tarte cru

L'emballer de film alimentaire, avec le cercle.
Il se conserve 2 mois. Le cuire dès la sortie du congélateur.

Fond de tarte cuit

L'emballer de film alimentaire. Il se conserve 2 mois.
Le jour de l'utilisation, le passer 10 minutes au four avant de le garnir, pour qu'il retrouve son croquant.

#3

COMMENT AVOIR UNE BELLE DORURE ?

Après cuisson du fond de tarte, mélanger 1 jaune d'œuf avec 1 grosse cuillerée à soupe de crème liquide, puis étaler une fine couche de dorure à l'aide d'un pinceau sur toute la surface du fond de tarte (intérieur et extérieur, mais pas le dessous) et remettre au four 5 minutes environ.

Pour les fonds de tarte au cacao, ajouter 2 g de cacao en poudre dans la dorure.

#4

QU'EST-CE QUE LA PECTINE NH ?

C'est un gélifiant végétal présent dans les pépins de fruit et les peaux d'agrume. On l'utilise principalement dans les préparations à base de fruits comme les confits, les gelées, les inserts à base de fruit et les confitures. On peut remplacer la pectine NH par de la gélatine, mais la texture sera moins fondante.

DÉCORS FABULEUX

Pour un effet wahou, réalisez l'un de ces décors en chocolat très simples à réaliser.

Mon tuto

LE DÉCOR **ALVÉOLES**

1 Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Le verser sur un grand morceau de papier bulles et l'étaler. Laisser figer le chocolat 15-20 minutes à plat au réfrigérateur.

2 Retirer délicatement le papier bulles du chocolat.

3 Détailler des disques de chocolat de même diamètre que les tartelettes à l'aide de l'emporte-pièce.

4 Recouvrir le dessus de poudre alimentaire dorée à l'aide d'un pinceau puis déposer les décorations sur chaque tartelette.

Mon tuto

LE DÉCOR **LINGOT**

1 Faire fondre le chocolat. Le verser sur une feuille de papier cuisson et l'étaler à l'aide d'une grande spatule. Laisser cristalliser 30 minutes.

2 Découper un disque de chocolat à l'aide d'un cercle à pâtisserie de même diamètre que la tarte. Le déposer sur les noisettes.

3 À l'aide d'un décapeur thermique ou d'un sèche-cheveux, faire fondre le disque de chocolat afin qu'il épouse la forme des noisettes, en veillant bien à ne pas brûler le chocolat.

4 Laisser figer 20 minutes environ au réfrigérateur, puis saupoudrer de poudre alimentaire dorée.

Mon tuto

LE DÉCOR **ROYAL**

1 Coller la feuille guitare sur une planche mouillée. Verser le chocolat tempéré (voir page 9) sur le plan de travail. Poser la planche (face feuille guitare) dessus et appuyer afin d'étaler le chocolat.

2 Soulever la planche et la feuille couverte de chocolat vers le haut sans les retourner et les poser, toujours à l'envers, sur 2 verres servant de support. Laisser figer 30 minutes.

3 Retourner la planche et la feuille de chocolat sur le plan de travail. À l'aide d'un cercle à tarte, découper un disque du diamètre de la tarte. Le décoller délicatement à l'aide d'une spatule.

4 Étaler de la poudre alimentaire dorée sur la décoration à l'aide d'un pinceau.

LA FABULEUSE
SPÉCULOS & CHOCOLAT DULCEY

J'adore tellement le doré !
Alors avec cette tarte, je me suis fait plaisir !

6 PERSONNES
1 HEURE 35
20 MINUTES
5 HEURES MINIMUM

Le matériel

- 1 cercle à tarte de 22 cm de diamètre
- 1 spatule à chocolat
- 1 décapeur thermique (idéalement) ou 1 sèche-cheveux

Mon secret

J'ai repris cette technique de déco à François Daubinet.

Les ingrédients

PÂTE SUCRÉE NOISETTE
140 g de beurre mou
1 œuf
70 g de sucre glace
230 g de farine
40 g de poudre de noisettes

PÂTE DE SPÉCULOS
200 g de spéculos
200 g de lait concentré non sucré
1 cuillerée à café de miel
½ cuillerée à café de cannelle moulue

GANACHE DULCEY
330 g de chocolat dulcey
200 g de crème liquide 30 % MG
64 g de beurre doux

DÉCORATION EN CHOCOLAT
300 g de chocolat dulcey
200 g de noisettes décortiquées
Poudre alimentaire dorée

1 Pâte sucrée noisette

Mélanger le beurre mou et le sucre. Ajouter la poudre de noisettes, mélanger. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, foncer la pâte dans le cercle à tarte beurré. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson. Préchauffer le four à 170 °C. Enfourner pour 20 minutes environ. À la sortie du four, laisser refroidir avant de décercler.

2 Pâte de spéculos

Mixer ensemble les biscuits, le lait concentré non sucré, la cannelle et le miel. Étaler une petite quantité du mélange dans le fond de tarte. Réserver au réfrigérateur.

3 Ganache dulcey

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer la crème jusqu'à frémissement. Verser aussitôt sur le chocolat fondu, en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu et que la préparation soit homogène. Verser la ganache sur le fond de tarte jusqu'en haut du cercle. Réserver 2 heures minimum au réfrigérateur.

LA FABULEUSE
SPÉCULOS & CHOCOLAT DULCEY

Décoration en chocolat 4

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Verser le chocolat fondu sur une feuille de papier cuisson et l'étaler à l'aide d'une grande spatule. Laisser cristalliser le chocolat 30 minutes à température ambiante. Pendant ce temps, répartir harmonieusement les noisettes sur la ganache. Une fois le chocolat cristallisé, découper un disque de chocolat à l'aide du second cercle à pâtisserie de même diamètre que la tarte. Déposer le disque de chocolat sur les noisettes. À l'aide du décapeur thermique ou du sèche-cheveux, faire fondre le disque de chocolat afin qu'il épouse la forme des noisettes, en veillant bien à ne pas brûler le chocolat. Laisser figer 20 minutes environ au réfrigérateur, puis saupoudrer de poudre alimentaire dorée.

LA ROYALE
CHOCO & CARAMEL

Cette tarte n'est pas si difficile à faire et sa déco apporte une petite touche de modernité & d'originalité.

6 PERSONNES
1 HEURE 40
25 MINUTES
5 HEURES MINIMUM

Le matériel

- 1 cercle à tarte de 22 cm de diamètre
- 1 grande planche à découper
- 1 feuille guitare
- 1 pinceau

Les ingrédients

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT
140 g de beurre doux mou
70 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
20 g de cacao en poudre non sucré
230 g de farine
1 œuf

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
200 g de sucre
300 g de crème liquide 30 % MG
100 g de beurre demi-sel
2 pincées de fleur de sel

GANACHE CHOCOLAT NOIR
150 g de chocolat noir
170 g de crème liquide 30 % MG
25 g de miel d'acacia
25 g de beurre doux

DÉCORATION EN CHOCOLAT
300 g de chocolat noir tempéré (voir page 9)
Poudre alimentaire dorée

1 Pâte sucrée chocolat

Mélanger le beurre mou et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes et le cacao en poudre, mélanger. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, foncer la pâte dans le cercle à tarte beurré. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson. Préchauffer le four à 170 °C. Enfourner pour 25 minutes environ, en surveillant la cuisson. À la sortie du four, laisser refroidir avant de décercler.

2 Caramel au beurre salé

Dans une casserole, à feu moyen, faire fondre le sucre à sec (sans rien ajouter), jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et prenne une couleur ambrée. En même temps, dans une autre casserole, à feu moyen, faire chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle soit très chaude. Hors du feu, verser la crème très chaude doucement mais d'un seul coup sur le caramel. (Attention aux éclaboussures.) Remettre sur feu moyen et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Laisser cuire 5 minutes environ sans cesser de mélanger. Incorporer la fleur de sel. Verser le caramel dans un bocal et laisser refroidir à température ambiante.

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

3 Ganache chocolat noir

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer la crème et le miel jusqu'à frémissement. Verser aussitôt en trois fois sur le chocolat fondu, en mélangeant délicatement entre chaque ajout à l'aide d'une maryse. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu et que la préparation soit homogène.

4 Montage

Étaler une couche de caramel au beurre salé sur le fond de tarte. Verser dessus la ganache au chocolat. Laisser prendre 2 heures minimum au réfrigérateur.

5 Décoration en chocolat

Coller la feuille guitare sur une planche à découper mouillée. Verser le chocolat tempéré sur le plan de travail. Poser la planche (face feuille guitare) sur le chocolat fondu et appuyer légèrement afin d'étaler le chocolat. Soulever la planche et la feuille couverte de chocolat vers le haut sans les retourner et les poser, toujours à l'envers, sur 2 verres servant de support. Laisser figer le chocolat 30 minutes environ à température ambiante. Une fois le chocolat figé, retourner la planche et la feuille de chocolat sur le plan de travail. À l'aide du second cercle à tarte, découper un disque de chocolat de même diamètre que la tarte et le décoller délicatement à l'aide d'une spatule. Étaler de la poudre alimentaire dorée sur la décoration à l'aide d'un pinceau. Poser la décoration sur la tarte à l'aide d'une ou de deux spatules.

Mon astuce

Pour détailler la décoration au chocolat plus facilement, chauffer les extrémités du cercle avec un chalumeau.

LA DUCHESSE
AUX POMMES

6 PERSONNES · 1 HEURE 30 · 30 MINUTES · 2 HEURES 30

Les ingrédients

PÂTE SUCRÉE AMANDE
140 g de beurre mou
1 œuf
70 g de sucre glace
230 g de farine
40 g de poudre d'amandes

COMPOTE DE POMMES
7 pommes type boskoop (1 kg environ)
80 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
15 ml de jus de citron (½ citron environ)

GARNITURE
5-6 pommes type golden
2 cuillerées à soupe de sucre roux
50 g de beurre

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à tarte de 22 cm de diamètre

1 Pâte sucrée amande

Mélanger le beurre mou et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes, mélanger. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, foncer la pâte dans le cercle à tarte beurré. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson.

2 Compote de pommes

Éplucher et épépiner les pommes, et les couper en tout petits morceaux. Dans une casserole, à feu doux, cuire les pommes avec le sucre, le sucre vanillé et le jus de citron pendant 20 minutes environ, en mélangeant régulièrement. Hors du feu, mixer la compote si besoin. Réserver.

3 Montage

Préchauffer le four à 170 °C. Éplucher et épépiner les pommes, et les couper en fines tranches. Verser la compote de pommes sur le fond de tarte. Disposer par-dessus les tranches de pommes en forme de rosace. Ajouter quelques noix de beurre sur les pommes et saupoudrer de sucre roux. Enfourner pour 30 minutes environ. Laisser refroidir avant de décercler.

LES GREY
NOISETTE & CHOCOLAT TONKA

J'adore ces tartelettes à mi-chemin entre la tarte et l'entremets, tout en sobriété !

8 PERSONNES
2 HEURES
30 MINUTES
4 HEURES 30

Le matériel

- 1 emporte-pièce de 10 cm de diamètre
- Kit 8 tartelettes palet Silikomart® (ou 8 cercles à tartelette de 7 cm de diamètre + 8 moules silicone de 6,5 cm de diamètre)
- 1 poche
- 1 thermomètre de cuisine

Les ingrédients

MOUSSE CHOCOLAT TONKA
200 ml de lait
1 fève de tonka
3 jaunes d'œufs
40 g de sucre
170 g de chocolat au lait
200 g de crème fleurette 30 % MG froide
8 g de gélatine 150 Bloom

GLAÇAGE MIROIR
75 g d'eau + 150 g de sucre
150 g de sirop de glucose
150 g de chocolat blanc
100 g de lait concentré sucré
11 g de gélatine 150 Bloom
Colorant alimentaire gris

CRÈME DE NOISETTE
70 g de beurre mou
70 g de sucre glace
70 g de poudre de noisette
1 œuf

PÂTE SUCRÉE NOISETTE
140 g de beurre mou
1 œuf
70 g de sucre glace
230 g de farine
40 g de poudre de noisettes

PRALINÉ NOISETTE
200 g de sucre + 50 g d'eau
300 g de noisettes décortiquées

CRÉMEUX PRALINÉ NOISETTE
150 g de crème liquide 30 % MG
150 g de praliné noisette
2 g de gélatine 150 Bloom

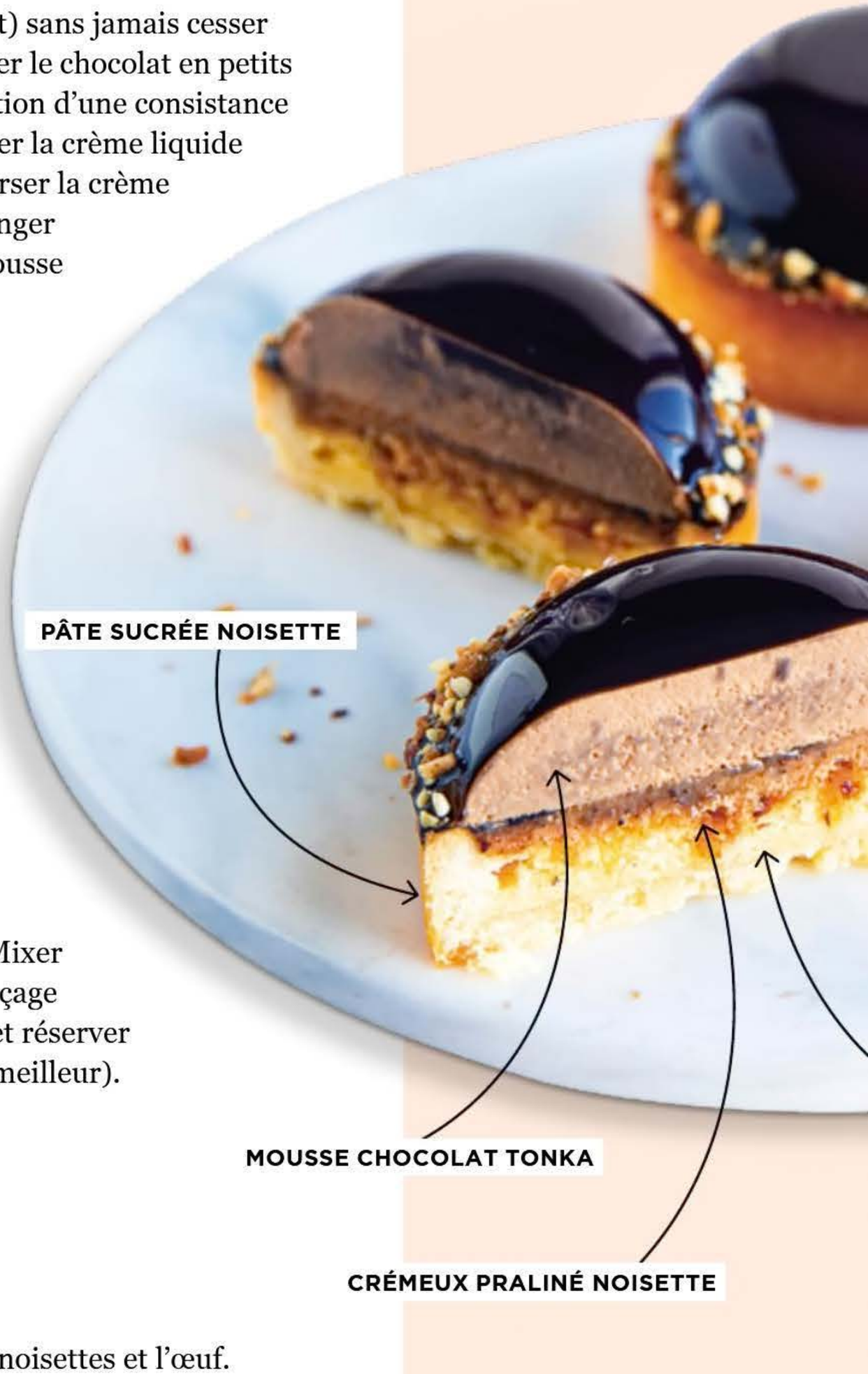
DÉCORATION
100 g de pralin

1 Mousse chocolat tonka

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer le lait et la fève de tonka râpée, jusqu'à ce que le lait soit bien chaud. Retirer du feu et laisser infuser 10 minutes. Dans un petit saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux jusqu'à léger épaississement (83 °C exactement) sans jamais cesser de mélanger à l'aide d'une maryse. Retirer du feu et ajouter le chocolat en petits morceaux et la gélatine essorée. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et laisser tiédir à température ambiante. Monter la crème liquide très froide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser la crème au chocolat en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout. Verser la mousse dans les petits moules individuels. Réserver une nuit au congélateur.

2 Glaçage miroir

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à ébullition (103 °C exactement). Retirer du feu et ajouter le chocolat blanc. Laisser fondre quelques instants, puis mélanger délicatement à l'aide d'une maryse afin d'incorporer le moins de bulles d'air possible. Ajouter la gélatine essorée, le lait concentré et quelques gouttes de colorant. Mélanger délicatement. Verser le glaçage miroir dans un récipient haut et étroit. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant sans jamais le sortir du glaçage pour ne pas incorporer de bulles d'air. Filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur (facultatif, mais le résultat sera meilleur).



3 Crème de noisette

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter la poudre de noisettes et l'œuf. Mélanger. Mettre la crème dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur.

LES GREY
NOISETTE & CHOCOLAT TONKA

4 Pâte sucrée noisette

Mélanger le beurre mou et le sucre. Incorporer la poudre de noisettes. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, détailler des disques de 10 cm de diamètre à l'aide de l'emporte-pièce et foncer la pâte dans les cercles à tartelette beurrés. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur. Préchauffer le four à 160 °C. Enfourner pour 15 minutes environ. Hors du four, pocher la crème de noisette sur les fonds de tartelettes. Enfourner de nouveau pour 15 minutes. Laisser refroidir puis décercler.

5 Praliné noisette

Dans une grande casserole, à feu moyen, porter le sucre et l'eau à ébullition jusqu'à 118 °C. Ajouter les noisettes et mélanger avec une cuillère en bois. Le sucre va commencer à cristalliser sur les noisettes. Continuer de mélanger jusqu'à ce que tout le sucre devienne du caramel. Retirer du feu et étaler les noisettes caramélisées sur du papier cuisson. Laisser refroidir à température ambiante. Une fois la préparation refroidie, mettre les noisettes dans un robot par petites quantités. Mixer 15 minutes environ afin d'obtenir un praliné fluide et légèrement croustillant. Faire des pauses régulières en cours de mixage afin de racler les parois du robot à l'aide d'une spatule. Réserver le praliné dans un bocal.

6 Crémeux praliné noisette

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer la crème liquide, sans la faire bouillir. Ajouter la gélatine essorée et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit complètement fondue. Hors du feu, incorporer le praliné noisette afin d'obtenir une crème homogène. Verser le crémeux praliné noisette sur la crème de noisette, jusqu'en haut des tartelettes. Laisser prendre 2 heures minimum au réfrigérateur.

7 Finition

Si le glaçage miroir a passé la nuit au réfrigérateur, le réchauffer au micro-ondes par tranche de 35 secondes et le mixer de nouveau. Le laisser redescendre à une température de 33-35 °C. Démouler les mousses et les déposer encore congelées sur une grille. Les napper aussitôt du glaçage. Laisser le glaçage s'égoutter quelques minutes puis déposer les mousses sur le dessus des tartelettes à l'aide d'une spatule. Décorer les tartelettes d'un peu de pralin sur le contour. Réserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

LES GOLDEN HIVE
AMANDE, DATTE & CHOCOLAT

Quand l'Occident rencontre l'Orient, ça promet un mariage rempli de saveurs.

8 PERSONNES
1 HEURE 30
30 MINUTES
4 HEURES 30 MINIMUM

Le matériel

- 1 emporte-pièce de 10 cm de diamètre
- 8 cercles à tartelette de 7-8 cm de diamètre
- 1 poche
- 1 grand morceau de papier bulles

Les ingrédients

CRÈME D'AMANDE-DATTES
70 g de beurre mou
70 g de sucre glace
70 g de poudre d'amandes
1 œuf
10 dattes dénoyautées

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT
140 g de beurre doux mou
70 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
20 g de cacao en poudre non sucré
230 g de farine
1 œuf

GANACHE CHOCOLAT AU LAIT
170 g de chocolat au lait
150 g de crème liquide 30 % MG
15 g de miel d'acacia
25 g de beurre doux

DÉCORATION EN CHOCOLAT
250 g de chocolat au lait
Poudre alimentaire dorée

1 Crème d'amande

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes et l'œuf. Mélanger. Mettre la crème dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur.

2 Pâte sucrée chocolat

Mélanger le beurre mou et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes et le cacao en poudre, mélanger. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, détailler des disques de 10 cm de diamètre à l'aide de l'emporte-pièce et foncer la pâte dans les cercles à tartelette beurrés. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson. Préchauffer le four à 160 °C. Enfourner pour 15 minutes environ. Hors du four, pocher la crème d'amande sur les fonds de tartelettes, en laissant de la place pour la ganache. Couper en quatre 1 datte par tartelette et les déposer harmonieusement sur la crème en appuyant légèrement. Enfourner de nouveau pour 15 minutes à 160 °C. À la sortie du four, laisser refroidir avant de décercler.

3 Ganache chocolat au lait

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer la crème et le miel jusqu'à frémissement. Verser aussitôt en trois fois sur le chocolat fondu, en mélangeant délicatement entre chaque ajout à l'aide d'une maryse. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu et que la préparation soit homogène. Couler la ganache sur la crème d'amande aux dattes jusqu'à hauteur du cercle. Réserver 2 heures environ au réfrigérateur.

Décoration en chocolat 4

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Le verser sur un grand morceau de papier bulles et l'étaler. Laisser figer le chocolat 15-20 minutes à plat au réfrigérateur. Retirer délicatement le papier bulles du chocolat. Détailler des disques de chocolat de même diamètre que les tartelettes à l'aide de l'emporte-pièce. Recouvrir le dessus de poudre alimentaire dorée à l'aide d'un pinceau, puis déposer les décorations sur chaque tartelette. Réserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

Mon astuce

Pour faire tenir la décoration en chocolat en biais, placez une petite noisette à l'arrière.

L'ACIDULÉE
MERINGUÉE CITRON & PRALINÉ

L'acidité du citron est cassée par la gourmandise du praliné, une association qui, peut-être, vous rendra addict !

6 PERSONNES
1 HEURE 45
20 MINUTES
4 HEURES 30 MINIMUM

Le matériel

- 1 cercle à tarte de 22 cm de diamètre
- 1 poche munie d'une douille cannelée 8B Wilton
- 1 chalumeau (facultatif)

Les ingrédients

PÂTE SABLÉE
250 g de farine
140 g de beurre froid
100 g de sucre glace
1 jaune d'œuf

PRALINÉ NOISETTE
200 g de sucre
50 g d'eau
300 g de noisettes décortiquées

LEMON CURD
66 g de jus de citron (1,5 citron)
75 g de sucre
2 œufs
100 g de beurre doux

MERINGUE
4 blancs d'œufs
175 g de sucre

1 Pâte sablée

Sabler la farine et le beurre froid coupé en petit smorceaux avec les doigts jusqu'à ce que le beurre soit bien absorbé par la farine. Ajouter le sucre glace et continuer de sabler. Ajouter le jaune d'œuf et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et non collante. L'aplatir légèrement, filmer au contact et réserver 30 minutes au réfrigérateur pour la laisser prendre. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur environ. Ne pas hésiter à refariner régulièrement le plan de travail pour éviter que ça colle. Foncer la pâte dans le cercle à tarte beurré. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson. Préchauffer le four à 170 °C. Enfourner pour 20 minutes environ. Laisser tiédir et décercler.

2 Praliné noisette

Dans une grande casserole, à feu moyen, porter le sucre et l'eau à ébullition jusqu'à 118 °C. Ajouter les noisettes et mélanger avec une cuillère en bois. Le sucre va commencer à cristalliser sur les noisettes. Continuer de mélanger jusqu'à ce que tout le sucre devienne du caramel. Retirer du feu et verser la préparation sur du papier cuisson, étaler les noisettes caramélisées et laisser refroidir à température ambiante. Une fois la préparation refroidie, mettre les noisettes dans un robot par petites quantités. Mixer 15 minutes environ afin d'obtenir un praliné fluide et légèrement croustillant. Faire des pauses régulières en cours de mixage afin de racler les parois du robot à l'aide d'une spatule. Réserver le praliné dans un bocal.

3 Lemon curd

Dans une petite casserole, à feu doux, faire chauffer le jus de citron avec 30 g de sucre. Pendant ce temps, dans un petit saladier, mélanger les œufs et 45 g de sucre. Une fois le jus de citron chaud, le verser doucement sur la préparation tout en mélangeant. Remettre le tout à chauffer dans la casserole à feu doux. Porter à ébullition sans jamais cesser de mélanger. La préparation doit épaissir. Hors du feu, ajouter le beurre en petits morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu et que le tout soit homogène.

L'ACIDULÉE
MERINGUÉE CITRON & PRALINÉ

4 Montage

Verser une couche de praliné noisettes sur le fond de tarte. Recouvrir de lemon curd jusqu'en haut de la tarte. Laisser prendre 2 heures au réfrigérateur.

5 Meringue

Dans un saladier, fouetter les blancs d'œufs et le sucre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme, blanche et brillante. Mettre la meringue dans une poche munie de la douille cannelée et réaliser le pochage sur la tarte. Colorer la meringue à l'aide d'un chalumeau ou en la passant 1 minute sous le gril du four.

Mon astuce

On sait que la meringue est assez ferme quand elle forme une sorte de bec au niveau du fouet.

L'AMANDINE
AUX POIRES

6 PERSONNES · 1 HEURE 10 · 30 MINUTES · 2 HEURES 30

Les ingrédients

CRÈME D'AMANDE
140 g de beurre mou
140 g de sucre glace
140 g de poudre d'amandes
2 œufs

PÂTE SUCRÉE AMANDE
140 g de beurre mou
1 œuf
70 g de sucre glace
230 g de farine
40 g de poudre d'amandes

GARNITURE
500 g de poires au sirop en conserve
1 poignée d'amandes effilées
Sucre glace (facultatif)

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à tarte de 20 cm de diamètre
• 1 poche

1 Crème d'amande

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes et les œufs. Mélanger. Mettre la crème dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur.

2 Pâte sucrée amande

Mélanger le beurre mou et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes, mélanger. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, foncer la pâte dans le cercle à tarte beurré. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson.

3 Finition

Préchauffer le four à 170 °C. Garnir le fond de tarte de crème d'amande en l'étalant uniformément. Couper les demi-poires en fines tranches dans la largeur, en gardant leur forme originale, et les déposer sur la crème en appuyant légèrement. Parsemer la crème d'amande visible d'amandes effilées. Enfourner pour 30 minutes environ. À la sortie du four, laisser refroidir et saupoudrer d'un peu de sucre glace (facultatif).

LA MANGO
MANGUE & CHANTILLY VANILLE

6 PERSONNES · 45 MINUTES · 15-20 MINUTES · 30 MINUTES

Les ingrédients

SABLÉ BRETON
3 jaunes d'œufs
130 g de sucre
150 g de beurre mou
200 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

CONFIT MANGUE-PASSION
100 g de purée de mangue
40 g de jus de fruits de la Passion
10 g de sucre
3 g de pectine NH + 15 g de sucre

CHANTILLY MASCARPONE VANILLE
200 g de crème liquide très froide 30 % MG
85 g de mascarpone très froid
1 gousse de vanille
2-3 cuillerées à café de sucre glace

GARNITURE
1 mangue

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre
• 1 poche munie de la douille de son choix
• 1 thermomètre de cuisine

1 Sablé breton

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre mou et mélanger à l'aide d'une maryse ou dans la cuve du robot muni de la feuille. Ajouter la levure, la farine et le sel, et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser prendre 30 minutes au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180 °C. Détailler un disque de pâte à l'aide du cercle à pâtisserie. Laisser le disque à l'intérieur du cercle. Enfourner pour 15-20 minutes. À la sortie du four, laisser refroidir avant de décercler.

2 Confit mangue-Passion

Dans une casserole, à feu doux, chauffer la purée de mangue, le jus de fruits de la Passion et le sucre. Dans un petit bol, mélanger la pectine et les 15 g de sucre. Les ajouter à la préparation, tout en mélangeant, avant que la température ne dépasse 35 °C. Porter à frémissement et cuire encore 1-2 minutes. Retirer du feu et mixer le tout. Étaler une fine couche de confit sur le sablé breton. Réserver au réfrigérateur.

3 Chantilly mascarpone vanille

Dans un robot, fouetter la crème liquide, le mascarpone et les graines de la gousse de vanille, d'abord à vitesse moyenne, puis à vitesse maximum. Lorsque la crème est bien ferme, ajouter doucement le sucre glace. Mettre la chantilly mascarpone dans la poche munie de la douille et pocher la crème sur le confit.

4 Finition

Couper la mangue en petits morceaux et les disposer proprement sur la chantilly.

CONFIT MANGUE-PASSION
SABLÉ BRETON
CHANTILLY MASCARPONE VANILLE

LA FRAMBOISE
& CRÈME DIPLOMATE

6 PERSONNES · 1 HEURE 10 · 20 MINUTES · 2 HEURES 30

Les ingrédients

CRÈME DIPLOMATE VANILLE
440 g de lait
2 gousses de vanille
4 jaunes d'œufs
80 g de sucre
40 g de Maïzena®
5 g de gélatine 150 Bloom
30 g de beurre doux
150 g de crème liquide 30 % MG froide

SABLÉ BRETON
3 jaunes d'œufs
130 g de sucre
150 g de beurre mou
200 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

COMPOTÉE DE FRAMBOISES
100 g de framboises fraîches ou décongelées au préalable
6 g de jus de citron
15 g de sucre
1,9 g de pectine NH + 6 g de sucre

GARNITURE
200 g de framboises fraîches

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre
• 1 thermomètre de cuisine
• 1 poche munie d'une douille ronde

1 Crème diplomate vanille

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer le lait avec les graines des gousses de vanille. Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la Maïzena® et mélanger. Verser doucement le lait chaud sur la préparation tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux, sans cesser de mélanger jusqu'à épaississement, puis poursuivre la cuisson 3-4 minutes en mélangeant. Hors du feu, incorporer la gélatine essorée. Ajouter le beurre coupé en dés et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Verser cette crème pâtissière dans une grande assiette plate, filmer au contact et laisser refroidir 2-3 heures au réfrigérateur.

2 Sablé breton

Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre mou et mélanger à l'aide d'une maryse ou dans la cuve du robot muni de la feuille. Ajouter la levure, la farine et le sel, et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser prendre 30 minutes au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180 °C. Détailler un disque de pâte à l'aide du cercle à pâtisserie. Laisser le disque à l'intérieur du cercle. Enfourner pour 15-20 minutes. Laisser refroidir puis décercler.

3 Compotée de framboises

Dans une casserole, à feu doux, chauffer les framboises, le jus de citron et le sucre. Mélanger la pectine et les 6 g de sucre. Les ajouter à la préparation en mélangeant, avant que la température ne dépasse 35 °C. Porter à frémissement et cuire 1-2 minutes. Retirer du feu et mixer. Étaler une fine couche de compotée de framboises sur le fond de tarte. Placer au réfrigérateur.

4 *Finition*

À l'aide d'un batteur électrique, monter la crème liquide en chantilly sans essayer de la rendre ferme. Fouetter la crème pâtissière froide pour la détendre. Pour obtenir une crème diplomate, incorporer la crème montée dans la crème pâtissière en plusieurs fois, en mélangeant délicatement entre chaque ajout à l'aide d'une maryse. Mettre la crème diplomate dans la poche munie de la douille ronde et pocher le dessus de la tarte. Répartir les framboises fraîches sur la crème. Réserver au réfrigérateur avant dégustation.

LES KIWIS
& CRÈME PÂTISSIÈRE

8 PERSONNES · 1 HEURE · 20 MIN · 3 HEURES MINIMUM

Les ingrédients

PÂTE SABLÉE
250 g de farine
140 g de beurre froid
100 g de sucre glace
1 jaune d'œuf

CRÈME PÂTISSIÈRE
500 ml de lait
1 gousse de vanille
4 jaunes d'œufs
130 g de sucre
55 g de Maïzena®

GARNITURE
4-5 kiwis

LE MATÉRIEL
• 1 emporte-pièce de 10 cm de diamètre
• 8 cercles à tartelette de 7-8 cm de diamètre

1 Pâte sablée

Sabler la farine et le beurre froid coupé en dés avec les doigts jusqu'à ce que le beurre soit bien absorbé par la farine. Ajouter le sucre glace et continuer de sabler. Ajouter le jaune d'œuf et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et non collante. L'aplatir légèrement, filmer au contact et réserver 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Ne pas hésiter à fariner régulièrement le plan de travail pour éviter que ça colle. Détailler des disques de 10 cm de diamètre, puis foncer la pâte dans les cercles à tartelette beurrés. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur. Préchauffer le four à 170 °C. Enfourner pour 20 minutes environ. Laisser refroidir et décercler.

2 Crème pâtissière

Dans une casserole, à feu doux, chauffer le lait avec les graines de la gousse de vanille. Dans un saladier, mélanger énergiquement les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent légèrement. Ajouter la Maïzena® et mélanger de nouveau. Verser le lait chaud sur la préparation tout en mélangeant énergiquement. Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux, sans cesser de mélanger jusqu'à épaississement. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson 3-4 minutes en continuant de mélanger. Verser la crème sur les fonds de tartelettes et laisser refroidir.

3 Finition

Couper les kiwis en fines rondelles et les déposer en éventail sur la crème. Réserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

L'EXOTIQUE
ANANAS & COCO

6 PERSONNES · 1 HEURE · 30 MINUTES · 2 HEURES 30

Les ingrédients

PÂTE SABLÉE
250 g de farine
140 g de beurre froid
100 g de sucre glace
1 jaune d'œuf

GARNITURE
1 ananas frais ou 350 g d'ananas en conserve
3 œufs
220 g de crème liquide 30 % MG
37 g de cassonade
1 sachet de sucre vanillé
150 g de noix de coco râpée

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à tarte de 22 cm de diamètre

1 Pâte sablée

Sabler la farine et le beurre froid coupé en petit morceaux avec les doigts jusqu'à ce que le beurre soit bien absorbé par la farine. Ajouter le sucre glace et continuer de sabler. Ajouter le jaune d'œuf et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et non collante. L'aplatir légèrement, filmer au contact et réserver 30 minutes au réfrigérateur pour la laisser prendre. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur environ. Ne pas hésiter à refariner régulièrement le plan de travail pour éviter que ça colle. Si la pâte se fissure ou se casse, ce n'est pas grave : les fissures peuvent être comblées et ressoudées une fois la pâte dans le cercle à tarte. Foncer la pâte dans le cercle à tarte beurré. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson.

2 Montage

Préchauffer le four à 180 °C. Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème, la cassonade, le sucre vanillé et la noix de coco râpée. Verser la préparation sur le fond de tarte. Découper l'ananas en dés ou en rondelles, en prenant soin d'enlever le cœur, et déposer les morceaux de fruit sur la préparation. Enfourner pour 30 minutes environ. Laisser refroidir avant de décercler.

CRÈME COCO-ANANAS
PÂTE SABLÉE

LES SUMMER
FRAISE, RHUBARBE & AMANDE

8 PERSONNES · 1 HEURE 20 · 45 MINUTES · 3 HEURES MINIMUM

Les ingrédients

CRÈME D'AMANDE-RHUBARBE
70 g de beurre mou
70 g de sucre glace
70 g de poudre d'amandes
1 œuf
1 tige de rhubarbe

PÂTE SUCRÉE AMANDE
140 g de beurre mou
1 œuf
70 g de sucre glace
230 g de farine
40 g de poudre d'amandes

COMPOTÉE DE FRAISES
100 g de fraises fraîches ou décongelées au préalable
6 g de jus de citron
15 g de sucre
1 g de pectine NH + 6 g de sucre

DÉCORATION
200 g de fraises fraîches

LE MATÉRIEL
• 1 emporte-pièce de 10 cm de diamètre
• 8 cercles à tartelette de 7-8 cm de diamètre
• 1 poche
• 1 thermomètre de cuisine

1 Crème d'amande

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes et l'œuf. Mélanger. Mettre la crème dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur.

2 Pâte sucrée amande

Mélanger le beurre mou et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes, mélanger. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, détailler des disques de 10 cm de diamètre et foncer la pâte dans les cercles à tartelette beurrés. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson.

3 Montage

Préchauffer le four à 160 °C. Enfourner pour 15 minutes environ. Hors du four, pocher la crème d'amande sur les fonds de tartelettes. Laver et éplucher la rhubarbe, puis la couper en tronçons de 1 cm. Les répartir sur la crème en appuyant légèrement. Enfourner de nouveau pour 15 minutes à 160 °C. À la sortie du four, laisser refroidir avant de décercler.

4 Compotée de fraises

Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer ensemble les fraises coupées en petits morceaux, le jus de citron et le sucre. Dans un petit bol, mélanger la pectine et les 6 g de sucre. Les ajouter à la préparation, tout en mélangeant, avant que la température ne

dépasse 35 °C. Porter à frémissement et cuire encore 1-2 minutes. Retirer du feu et mixer le tout. Étaler une couche de compotée de fraises sur la crème d'amande. Réserver 20 minutes au réfrigérateur.

5 *Finition*

Couper les fraises en petits quartiers ou en rondelles. Les disposer sur le dessus des tartelettes. Réserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

LES ESTIVALES
FIGUE & AMANDE

8 PERSONNES · 1 HEURE 20 · 30 MINUTES · 3 HEURES MINIMUM

Les ingrédients

CRÈME D'AMANDE-FIGUES
70 g de beurre mou
70 g de sucre glace
70 g de poudre d'amandes
1 œuf
2 figues

PÂTE SUCRÉE AMANDE
140 g de beurre mou
1 œuf
70 g de sucre glace
230 g de farine
40 g de poudre d'amandes

COMPOTÉE DE FIGUES
150 g de figues fraîches
6 g de jus de citron
15 g de sucre
2 g de pectine NH + 6 g de sucre

GARNITURE
4 figues fraîches

LE MATÉRIEL
• 1 emporte-pièce de 10 cm de diamètre
• 8 cercles à tartelette de 7-8 cm de diamètre
• 1 poche
• 1 thermomètre de cuisine

1 Crème d'amande

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes et l'œuf. Mélanger. Mettre la crème dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur.

2 Pâte sucrée amande

Mélanger le beurre mou et le sucre. Incorporer la poudre d'amandes. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, détailler des disques de 10 cm de diamètre à l'aide de l'emporte-pièce et foncer la pâte dans les cercles à tartelette beurrés. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur. Préchauffer le four à 160 °C. Enfourner pour 15 minutes environ. Hors du four, pocher la crème d'amande sur les fonds de tartelettes. Couper les figues lavées en petits morceaux et les répartir sur la crème en appuyant légèrement. Enfourner de nouveau pour 15 minutes à 160 °C. Laisser refroidir puis décercler.

4 Compotée de figues

Dans une casserole, à feu doux, chauffer les figues lavées et coupées en petits morceaux, le jus de citron et le sucre. Dans un bol, mélanger la pectine et les 6 g de sucre. Les ajouter à la préparation en mélangeant, avant que la température ne dépasse 35 °C. Porter à frémissement et cuire 1-2 minutes. Retirer du feu et mixer. Étaler une couche de compotée de figues sur la crème d'amande. Réserver 20 minutes au réfrigérateur.

5 Finition

Déposer des quartiers de figues sur les tartelettes.

LES MÛRES
À L'AMANDE

8 PERSONNES · 1 HEURE 20 · 30 MINUTES · 2 HEURES 30

Les ingrédients

CRÈME D'AMANDE-MÛRES
70 g de beurre mou
70 g de sucre glace
70 g de poudre d'amandes
1 œuf
Une dizaine de mûres

PÂTE SUCRÉE AMANDE
140 g de beurre mou
1 œuf
70 g de sucre glace
230 g de farine
40 g de poudre d'amandes

CONFIT DE MÛRES
300 g de mûres fraîches ou décongelées au préalable
45 g sucre
15 g jus de citron
6 g de pectine NH + 20 g de sucre

FINITION
250 g de mûres fraîches
Poudre d'or

LE MATÉRIEL
- 1 emporte-pièce de 10 cm de diamètre
- 8 cercles à tartelette de 7-8 cm de diamètre
- 1 poche
- 1 thermomètre de cuisine

1 Crème d'amande

Mélanger le beurre et le sucre glace. Incorporer la poudre d'amandes et l'œuf. Mettre la crème dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur.

2 Pâte sucrée amande

Mélanger le beurre mou et le sucre. Incorporer la poudre d'amandes. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, détailler des disques de 10 cm de diamètre et foncer la pâte dans les cercles beurrés. Découper l'excédent de pâte. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur. Préchauffer le four à 160 °C. Enfourner pour 15 minutes environ. Hors du four, pocher la crème d'amande sur les fonds de tartelettes. Couper les 10 mûres en deux et les répartir sur la crème en appuyant légèrement. Enfourner de nouveau pour 15 minutes à 160 °C. Laisser refroidir, puis décercler.

3 Confit de mûres

Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer les mûres coupées en deux, le jus de citron et le sucre. Dans un petit bol, mélanger la pectine et les 20 g de sucre. Les ajouter à la préparation, tout en mélangeant, avant que la température ne dépasse 35 °C. Porter à frémissement et cuire encore 1-2 minutes. Retirer du feu et mixer le tout.

4 Finition

Verser le confit de mûre sur la crème d'amande. Disposer les mûres fraîches sur le dessus. Saupoudrer de poudre d'or.

LES CHERRIES
VANILLE & CERISE

Des tartelettes remplies de douceur, rehaussée par le sucré de la cerise.

X PERSONNES
X HEURES
20 MINUTES
8 HEURES 30 MINIMUM

Le matériel

- 1 emporte-pièce de 10 cm de diamètre
- 8 cercles à tartelette de 7-8 cm de diamètre
- 1 poche munie de la douille de son choix
- 1 thermomètre de cuisine

Les ingrédients

GANACHE MONTÉE VANILLE
350 g de crème liquide 30 % MG
88 g de chocolat blanc
3,5 g de gélatine 150 Bloom
1 gousse de vanille

PÂTE SUCRÉE AMANDE
140 g de beurre mou
1 œuf
70 g de sucre glace
230 g de farine
40 g de poudre d'amandes

COMPOTÉE DE CERISES
200 g de purée de cerises
12 g de jus de citron
30 g de sucre
3,8 g de pectine NH + 12 g de sucre

MOUSSE VANILLE
100 ml de lait
1 gousse de vanille
1,5 jaune d'œuf
22 g de sucre
100 g de crème liquide 30 % MG très froide
4 g de gélatine 150 Bloom

1 Ganache vanille

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu doux, porter la crème liquide et les graines de la gousse de vanille à frémissement. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue. Verser la crème chaude en trois fois sur le chocolat blanc coupé en tout petits morceaux, en mélangeant délicatement entre chaque ajout à l'aide d'une maryse. Filmer au contact et réserver 4 heures minimum au réfrigérateur, afin qu'elle soit bien froide.

2 Pâte sucrée amande

Mélanger le beurre mou et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes, mélanger. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, détailler des disques de 10 cm de diamètre à l'aide de l'emporte-pièce et foncer la pâte dans les cercles à tartelette beurrés. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson. Préchauffer le four à 170 °C. Enfourner pour 20 minutes environ. À la sortie du four, laisser refroidir avant de décercler.

3 Compotée de cerises

Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer la purée de cerises, le jus de citron et le sucre. Dans un petit bol, mélanger la pectine et les 12 g de sucre. Les ajouter à la préparation, ne dépasse 35 °C. Porter à frémissement et cuire encore 1-2 minutes. Retirer du feu et mixer le tout. Étaler une couche de compotée de cerises sur les fonds de tartelettes. Réserver au réfrigérateur.

4 Mousse vanille

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer le lait et les graines des gousses de vanille, jusqu'à ce que le lait soit bien chaud. Retirer du feu et laisser infuser 10 minutes. Pendant ce temps, dans un petit saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux sans jamais cesser de mélanger à la maryse jusqu'à 83-84 °C, afin d'obtenir la texture d'une crème anglaise. Retirer du feu et ajouter la gélatine essorée. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et laisser tiédir à température ambiante. Monter la crème liquide très froide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser la crème anglaise vanille en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout. Verser la mousse vanille sur la compotée de cerises, jusqu'en haut des tartelettes. Réserver 2 heures minimum au réfrigérateur afin que la mousse fige.

5 Finition

À l'aide d'un batteur électrique, monter la ganache vanille pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce qu'elle se tienne. Mettre la ganache dans une poche munie de la douille de son choix et la pocher sur le dessus des tartelettes. Réserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

LES DOUCEURS
FRAMBOISE & PISTACHE

Les amoureux de la pistache et de la framboise tomberont fous de ces tartelettes. Et promis, la pâte sucrée au charbon végétal n'altère pas du tout le goût !

8 PERSONNES
1 HEURE 30
20 MINUTES
7 HEURES MINIMUM

Le matériel

- 1 emporte-pièce de 10 cm de diamètre
- 8 cercles à tartelette de 7-8 cm de diamètre
- 1 poche munie d'une douille ronde
- 1 thermomètre de cuisine

Les ingrédients

CRÈME DIPLOMATE PISTACHE
440 g de lait
4 jaunes d'œufs
80 g de sucre
50 g de Maïzena®
45 g de beurre doux
60 g de pâte de pistache
6 g de gélatine 150 Bloom
150 g de crème liquide 30 % MG froide
30 g de mascarpone

PÂTE SUCRÉE AU CHARBON VÉGÉTAL
140 g de beurre mou
70 g de sucre glace
40 g de poudre d'amandes
230 g de farine
3 g de charbon végétal en poudre
1 œuf

COMPOTÉE DE FRAMBOISES
250 g de framboises fraîches ou décongelées au préalable
12 g de jus de citron
30 g de sucre
3,8 g de pectine NH + 12 g de sucre

CRÉMEUX PISTACHE
150 g de crème liquide 30 % MG
150 g de pâte de pistache
2 g de gélatine 150 Bloom

CRÈME DIPLOMATE PISTACHE
COMPOTÉE DE FRAMBOISES
CRÉMEUX PISTACHE
PÂTE SUCRÉE AU CHARBON VÉGÉTAL

1 Crème diplomate pistache

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu doux, chauffer le lait, sans le porter à ébullition. Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la Maïzena® et mélanger. Verser doucement le lait chaud sur la préparation, tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux, sans jamais cesser de mélanger jusqu'à épaississement puis poursuivre la cuisson 3-4 minutes en continuant de mélanger. Hors du feu, incorporer la gélatine essorée. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu. Incorporer la pâte de pistache et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Verser cette crème pâtissière dans une grande assiette plate, filmer au contact et laisser refroidir 2-3 heures au réfrigérateur.

2 Pâte sucrée au charbon végétal

Mélanger le beurre mou et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes, mélanger. Ajouter la farine, le charbon végétal et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, détailler des disques de 10 cm de diamètre à l'aide de l'emporte-pièce et foncer la pâte dans les cercles à tartelette beurrés. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson. Préchauffer le four à 170 °C. Enfourner pour 20 minutes environ. À la sortie du four, laisser refroidir avant de décercler.

3 Compotée de framboises

Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer ensemble les framboises, le jus de citron et le sucre. Dans un petit bol, mélanger la pectine et les 12 g de sucre. Les ajouter à la préparation, tout en mélangeant, avant que la température ne dépasse 35 °C. Porter à frémissement et cuire encore 1-2 minutes. Retirer du feu et mixer grossièrement le tout. Étaler une couche de compotée de framboises jusqu'à mi-hauteur des fonds de tartelettes. Réserver 30 minutes au réfrigérateur.

4 Crémeux pistache

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer la crème liquide, sans la porter à ébullition. Ajouter la gélatine essorée, et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue. Hors du feu, ajouter la pâte de pistache et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Verser le crémeux pistache sur la compotée de framboises, jusqu'en haut des cercles. Laisser prendre 2 heures minimum au réfrigérateur.

5 Finition

À l'aide d'un batteur électrique, monter la crème liquide et le mascarpone en chantilly sans essayer de la rendre très ferme. Fouetter la crème pâtissière froide pour la détendre. Pour obtenir une crème diplomate, incorporer la crème montée dans la crème pâtissière en plusieurs fois, en mélangeant délicatement entre chaque ajout à l'aide d'une maryse. Mettre la crème diplomate dans la poche munie de la douille ronde et pocher le dessus de la tarte. Réserver au réfrigérateur avant dégustation.

L'ABRICOT
AMANDE & PISTACHE

6 PERSONNES · 1 HEURE 10 · 30 MINUTES · 2 HEURES 30 MINIMUM

Les ingrédients

CRÈME D'AMANDE PISTACHE
140 g de beurre mou
140 g de sucre glace
140 g de poudre d'amandes
2 œufs
40 g de pâte de pistache

PÂTE SUCRÉE AMANDE
140 g de beurre mou
70 g de sucre glace
40 g de poudre d'amandes
230 g de farine
1 œuf

GARNITURE
400 g d'abricots au sirop
1 poignée de pistaches décortiquées ou émondées non salées

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à tarte de 22 cm de diamètre
• 1 poche

1 Crème d'amande pistache

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes et les œufs. Mélanger. Ajouter la pâte de pistache et mélanger afin d'obtenir une crème homogène. Mettre la crème dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur.

2 Pâte sucrée amande

Mélanger le beurre mou et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes, mélanger. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, foncer la pâte dans le cercle à tarte beurré. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson.

3 Finition

Préchauffer le four à 170 °C. Garnir le fond de tarte de crème d'amande pistache en l'étalant uniformément. Couper les abricots au sirop en deux et les déposer harmonieusement sur la crème en appuyant légèrement. Enfourner pour 30 minutes environ. À la sortie du four, laisser refroidir et parsemer de pistaches concassées.

LES BLUEBERRIES
MYRTILLE & CITRON

8 PERSONNES 1 HEURE 20 30 MINUTES 2 HEURES 50

Les ingrédients

CRÈME D'AMANDE-MYRTILLES
70 g de beurre mou
70 g de sucre glace
70 g de poudre d'amandes
1 œuf
100 g de myrtilles fraîches

PÂTE SUCRÉE AMANDE
140 g de beurre mou
1 œuf
70 g de sucre glace
230 g de farine
40 g de poudre d'amandes

LEMON CURD
130 g de jus de citron
150 g de sucre
200 g de beurre doux
4 œufs

GARNITURE
150 g de myrtilles fraîches
Poudre d'or

LE MATÉRIEL
• 1 emporte-pièce de 10 cm de diamètre
• 8 cercles à tartelette de 7-8 cm de diamètre
• 1 poche

1 Crème d'amande

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes et l'œuf. Mélanger. Mettre la crème dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur.

2 Pâte sucrée amande

Mélanger le beurre mou et le sucre. Incorporer la poudre d'amande. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Détailler des disques de 10 cm de diamètre et foncer la pâte dans les cercles beurrés. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur. Préchauffer le four à 160 °C. Enfourner pour 15 minutes. Hors du four, pocher la crème d'amande sur les fonds de tartelettes, en laissant de la place pour le lemon curd. Déposer 5 myrtilles par tartelette en appuyant légèrement. Enfourner pour 15 minutes. Laisser refroidir puis décercler.

3 Lemon curd

Dans une casserole, à feu doux, faire chauffer le jus de citron avec 60 g de sucre. Dans un saladier, mélanger les œufs et 90 g de sucre. Verser doucement le jus de citron chaud sur la préparation tout en mélangeant. Remettre le tout à chauffer à feu doux. Porter à ébullition sans cesser de mélanger. La préparation doit épaissir. Hors du feu, ajouter le beurre en dés et mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène.

4 Finition

Verser le lemon curd sur la crème d'amande jusqu'en haut des tartelettes. Réserver 20 minutes au réfrigérateur. Répartir les myrtilles. Saupoudrer de poudre d'or.

MYRTILLES FRAÎCHES
LEMON CURD
PÂTE SUCRÉE AMANDE
CRÈME D'AMANDE + MYRTILLES

LA PASSION
100 % FRUIT DE LA PASSION

6 PERSONNES · 1 HEURE 10 · 25 MINUTES · 4 HEURES 30 MINIMUM

Les ingrédients

PÂTE SUCRÉE AMANDE
140 g de beurre mou
1 œuf
70 g de sucre glace
230 g de farine
40 g de poudre d'amandes

CURD PASSION
100 g de jus de fruits de la Passion sans pépins (2-3 fruits)
112 g de sucre
3 œufs
150 g de beurre doux

GELÉE PASSION
130 g de purée de fruits de la Passion
6,5 g de pectine NH + 19 g de sucre
2 fruits de la Passion

LE MATÉRIEL
- 1 cercle à tarte de 22 cm de diamètre
- 1 thermomètre de cuisine

1 Pâte sucrée amande

Mélanger le beurre mou et le sucre. Incorporer la poudre d'amandes. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, foncer la pâte dans le cercle à tarte beurré. Découper l'excédent. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur. Préchauffer le four à 175 °C. Enfourner pour 25 minutes. Laisser refroidir avant de décercler.

2 Curd Passion

Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer le jus de fruits de la Passion avec 45 g de sucre. Pendant ce temps, dans un petit saladier, mélanger les œufs et 67 g de sucre. Verser doucement le jus chaud sur la préparation, tout en mélangeant. Remettre le tout à chauffer dans la casserole à feu doux, porter à ébullition sans jamais cesser de mélanger. La préparation doit épaissir. Hors du feu, ajouter le beurre en dés et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Verser la crème sur le fond de tarte.

3 Gelée Passion

Dans une casserole, à feu doux, chauffer la purée de fruits de la Passion. Lorsque la température atteint 30 °C, incorporer la pectine. Porter à ébullition et laisser cuire encore 2 minutes environ. Retirer du feu et ajouter immédiatement la pulpe des fruits de la Passion, avec leurs pépins. Verser la gelée sur le curd Passion. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de déguster.

GELÉE PASSION
CURD PASSION
PÂTE SUCRÉE AMANDE

LA CHOCODAIM®

Mon mari et mes enfants l'adorent…
Vous auriez tort de vous en priver !

6 PERSONNES
1 HEURE 30
1 HEURE 05
6 HEURES 30 MINIMUM

Le matériel

• 1 cercle à tarte de 22 cm de diamètre

Les ingrédients

PÂTE SABLÉE
250 g de farine
140 g de beurre froid
100 g de sucre glace
1 jaune d'œuf

CRÈME BRÛLÉE
3 jaunes d'œufs
55 g de sucre
65 g de lait
165 g de crème liquide 30 % MG
1 cuillerée à café d'arôme vanille liquide
ou 1 gousse de vanille fendue et grattée
100 g de bonbons Daim®

GLAÇAGE CHOCOLAT AU LAIT
170 g de chocolat au lait
100 g de crème liquide 30 % MG
100 g de bonbons Daim®

1 Pâte sablée

Sabler la farine et le beurre froid coupé en petits morceaux avec les doigts jusqu'à ce que le beurre soit bien absorbé par la farine. Ajouter le sucre glace et continuer de sabler. Ajouter le jaune d'œuf et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et non collante. L'aplatir légèrement, filmer au contact et réserver 30 minutes au réfrigérateur pour la laisser prendre. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur environ. Ne pas hésiter à refariner régulièrement le plan de travail pour éviter que ça colle. Foncer la pâte dans le cercle à tarte beurré. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson. Préchauffer le four à 170 °C. Enfourner pour 15 minutes environ. Laisser tiédir et décercler.

2 Crème brûlée

Baisser le four à 140 °C. Dans un saladier, fouetter ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer le lait, la crème liquide et la vanille. Verser progressivement le lait chaud sur le mélange œuf-sucre, tout en mélangeant. Laisser tiédir puis verser la crème sur le fond de tarte. Couper les bonbons Daim® en petits morceaux et les répartir dans la crème. Enfourner pour 45 minutes environ. La crème brûlée à fini de cuire quand les côtés de la tarte sont bien pris et que le centre reste légèrement tremblotant. À la sortie du four, laisser refroidir complètement à température ambiante.

3

Glaçage chocolat au lait

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer la crème liquide sans la faire bouillir. Une fois très chaude, la verser en trois fois sur le chocolat fondu, en mélangeant à l'aide d'une maryse entre chaque ajout. Placer la tarte sur un plat de présentation, puis verser une fine couche de glaçage sur le dessus. Parsemer d'éclats de Daim®. Réserver la tarte 4 heures minimum au réfrigérateur avant dégustation.

Mon astuce

La tarte est encore meilleure le lendemain.

LES PEANUTS
CACAHUÈTE, CARAMEL & CHOCO

Servez ces tartelettes avec un verre de thé, une tasse de café chaud ou bien même un verre de jus de pomme frais !

8 PERSONNES
1 HEURE 25
25 MINUTES 4 HEURES 30 MINIMUM

Le matériel

- 1 emporte-pièce de 10 cm de diamètre
- 8 cercles à tartelette de 7-8 cm de diamètre
- 1 thermomètre de cuisine

Les ingrédients

PÂTE SUCRÉE AMANDE
140 g de beurre mou
1 œuf
70 g de sucre glace
230 g de farine
40 g de poudre d'amandes

PRALINÉ CACAHUÈTE
200 g de sucre
50 g d'eau
300 g de cacahuètes non salées

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
200 g de sucre
300 g de crème liquide 30 % MG
100 g de beurre demi-sel
2 pincées de fleur de sel

GANACHE CHOCOLAT AU LAIT
170 g de chocolat au lait
150 g de crème liquide 30 % MG
15 g de miel d'acacia
25 g de beurre doux

CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES
160 g de cacahuètes non salées
100 g de sucre
40 g d'eau

1 Pâte sucrée amande

Mélanger le beurre mou et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes, mélanger. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, détailler des disques de 10 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce et foncer la pâte dans les cercles à tartelette beurrés. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson. Préchauffer le four à 170 °C. Enfourner pour 20 minutes environ. À la sortie du four, laisser refroidir avant de décercler.

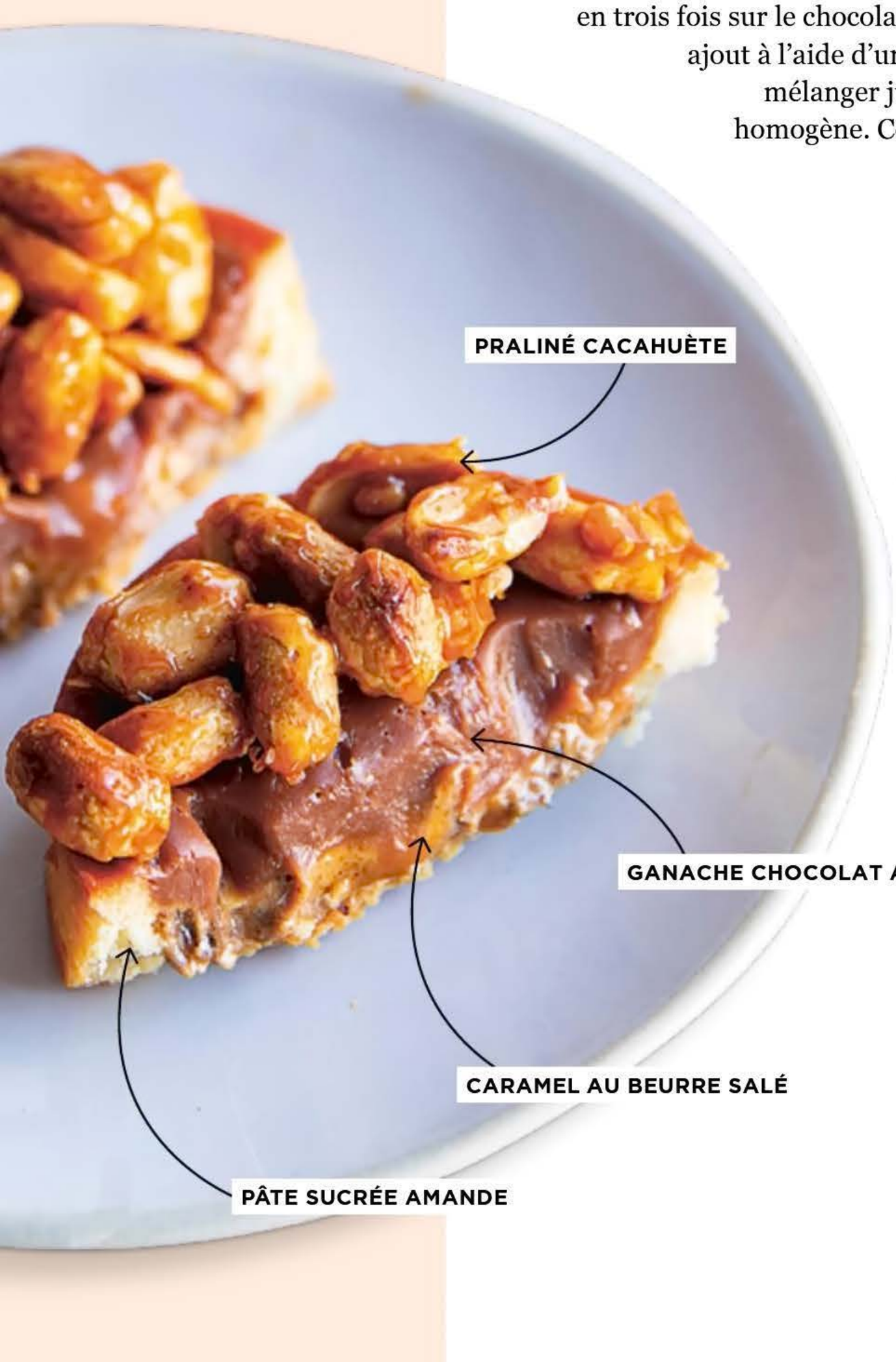
2 Praliné cacahuète

Dans une grande casserole, à feu moyen, porter le sucre et l'eau à ébullition jusqu'à 118 °C. Ajouter les cacahuètes et mélanger avec une cuillère en bois. Le sucre va commencer à cristalliser sur les noisettes. Continuer de mélanger jusqu'à ce que tout le sucre devienne du caramel. Retirer du feu et verser la préparation sur du papier cuisson, étaler les cacahuètes caramélisées et laisser refroidir à température ambiante. Une fois la préparation refroidie, mettre les cacahuètes dans un robot par petites quantités. Mixer 15 minutes environ afin d'obtenir un praliné fluide et légèrement croustillant. Faire des pauses régulières en cours de mixage afin de racler les parois du robot à l'aide d'une spatule. Étaler une fine couche de praliné sur le fond de chaque tartelette. Conserver le reste du praliné dans un bocal.

3 Caramel au beurre salé

Dans une casserole, à feu moyen, faire fondre le sucre à sec (sans rien ajouter), jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et prenne une couleur ambrée. En même temps, dans une autre casserole, à feu moyen, faire chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle soit très chaude. Hors du feu, verser la crème très chaude doucement mais d'un seul coup sur le sucre transformé en caramel. (Attention aux éclaboussures.) Remettre sur feu moyen et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Laisser cuire 5 minutes environ sans cesser de mélanger. Incorporer la fleur de sel. Verser une fine couche de caramel dans les tartelettes, sur le praliné cacahuète. Réserver les tartelettes au réfrigérateur.

LES PEANUTS
CACAHUÈTE-CARAMEL-CHOCOLAT



4 Ganache chocolat au lait

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer la crème et le miel jusqu'à frémissement. Verser aussitôt en trois fois sur le chocolat fondu, en mélangeant délicatement entre chaque ajout à l'aide d'une maryse. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu et que la préparation soit homogène. Couler la ganache dans les tartelettes jusqu'en haut. Réserver 2 heures au réfrigérateur

5 Cacahuètes caramélisées

Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à 110 °C. Ajouter les cacahuètes et mélanger sans cesse jusqu'à ce qu'elles caramélisent. Verser les cacahuètes sur une feuille de papier cuisson, en les étalant pour les séparer le plus possible. Laisser refroidir. Répartir les cacahuètes caramélisées sur les tartelettes.

LES CHOCORANGES
ORANGE & CHOCOLAT NOIR

8 PERSONNES · 1 HEURE 20 · 25 MINUTES · 4 HEURES 30

Les ingrédients

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT
140 g de beurre doux mou
70 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
20 g de cacao en poudre non sucré
230 g de farine
1 œuf

CRÈME À L'ORANGE
66 g de jus d'orange pressée (1,5 orange environ)
75 g de sucre
100 g de beurre doux
2 œufs

GANACHE CHOCOLAT NOIR
150 g de chocolat noir
170 g de crème liquide 30 % MG
25 g de miel d'acacia
25 g de beurre doux

DÉCORATION
Le zeste de 1 orange râpé
Des copeaux de chocolat noir

LE MATÉRIEL
• 1 emporte-pièce de 10 cm de diamètre
• 8 cercles à tartelette de 7-8 cm de diamètre

1 Pâte sucrée chocolat

Mélanger le beurre mou et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes et le cacao en poudre, mélanger. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, détailler des disques de 10 cm de diamètre à l'aide de l'emporte-pièce et foncer la pâte dans les cercles à tartelette beurrés. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson. Préchauffer le four à 170 °C. Enfourner pour 25 minutes environ, en surveillant la cuisson. À la sortie du four, laisser refroidir avant de décercler.

2 Crème à l'orange

Dans une petite casserole, à feu doux, faire chauffer le jus d'orange avec 30 g de sucre. Pendant ce temps, dans un petit saladier, mélanger les œufs et 45 g de sucre. Une fois le jus d'orange chaud, le verser doucement sur la préparation tout en mélangeant. Remettre le tout à chauffer dans la casserole à feu doux. Porter à ébullition sans jamais cesser de mélanger. La préparation doit épaissir. Hors du feu, ajouter le beurre en petits morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu et que le tout soit homogène. Verser la crème à mi-hauteur sur les fonds de tartelettes et réserver au réfrigérateur.

3 Ganache chocolat noir

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer la crème et le miel jusqu'à frémissement. Verser aussitôt en trois fois sur le chocolat fondu, en mélangeant délicatement

entre chaque ajout à l'aide d'une maryse. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu et que la préparation soit homogène. Verser la ganache sur la crème à l'orange, jusqu'en haut des tartelettes.

4 *Finition*

Parsemer de petits copeaux de chocolat noir et de zeste d'orange râpé. Laisser figer 2 heures minimum au réfrigérateur avant dégustation.

LA KINDER® MAXI

6 PERSONNES · 1 HEURE 30 · 25 MINUTES · X NUITS + 6 HEURES 30

Les ingrédients

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT
140 g de beurre doux mou
70 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
20 g de cacao en poudre non sucré
230 g de farine
1 œuf

GANACHE KINDER® MAXI
360 g de Kinder® Maxi (17 barres)
150 g de crème liquide 30 % MG

GANACHE CHOCOLAT AU LAIT
170 g de chocolat au lait
150 g de crème liquide 30 % MG
15 g de miel d'acacia
25 g de beurre doux

GARNITURE
10 barres de Kinder® Maxi

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à tarte de 22 cm de diamètre

1 Pâte sucrée chocolat

Mélanger le beurre mou et le sucre. Incorporer la poudre d'amandes et le cacao, puis la farine et l'œuf. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Foncer la pâte dans le cercle à tarte beurré. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur. Préchauffer le four à 170 °C. Enfourner pour 25 minutes environ, en surveillant la cuisson. Laisser refroidir avant de décercler.

2 Ganache Kinder® Maxi

Dans une casserole, à feu doux, faire fondre la crème liquide et les Kinder® Maxi en mélangeant, jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse. Verser la ganache sur le fond de tarte jusqu'à mi-hauteur. Laisser prendre 2-3 heures au réfrigérateur.

3 Ganache chocolat au lait

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer la crème et le miel jusqu'à frémissement. Verser aussitôt en trois fois sur le chocolat fondu, en mélangeant entre chaque ajout à l'aide d'une maryse. Ajouter le beurre coupé en dés et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Verser sur la ganache Kinder®, jusqu'en haut.

4 Finition

Découper de petits morceaux de Kinder® Maxi et les répartir sur le dessus. Réserver 2 heures au réfrigérateur.

KINDER MAXI®
GANACHE CHOCOLAT AU LAIT
PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT
GANACHE KINDER® MAXI

LA PECAN PIE
CARAMÉLISÉE

6 PERSONNES · 1 HEURE 10 · 40 MINUTES · 2 HEURES 30

Les ingrédients

PÂTE SABLÉE
250 g de farine
140 g de beurre froid
100 g de sucre glace
1 jaune d'œuf

GARNITURE
250 g de noix de pécan
100 g de cassonade
50 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
3 œufs
2 cuillerées à soupe de miel
30 g de beurre fondu
1 cuillerée à soupe de Maïzena®

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre

1 Pâte sablée

Sabler la farine et le beurre froid coupé en petit morceaux avec les doigts jusqu'à ce que le beurre soit bien absorbé par la farine. Ajouter le sucre glace et continuer de sabler. Ajouter le jaune d'œuf et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et non collante. L'aplatir légèrement, filmer au contact et réserver 30 minutes au réfrigérateur pour la laisser prendre. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur environ. Ne pas hésiter à refariner régulièrement le plan de travail pour éviter que ça colle. Foncer la pâte dans le cercle à tarte beurré. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson.

2 Garniture

Mélanger la cassonade, le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Incorporer le miel et le beurre fondu. Ajouter la Maïzena® tamisée et mélanger afin d'obtenir une préparation homogène. Hacher 80 g de noix de pécan et les incorporer.

3 Finition

Préchauffer le four à 160 °C. Disposer les noix de pécan entières en rosace sur le fond de tarte. Verser la préparation sur les noix de pécan. Enfourner pour 40 minutes environ. À la sortie du four, laisser refroidir avant de décercler. Pour plus de gourmandise, arroser la tarte d'un filet de caramel au beurre salé.

LA CAPPUCCINO
CHOCOLAT & CAFÉ

6 PERSONNES · 1 HEURE 30 · 25 MINUTES · 4 HEURES 30 MINIMUM

Les ingrédients

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT
140 g de beurre doux mou
70 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
20 g de cacao en poudre non sucré
230 g de farine
1 œuf

CROUSTILLANT CHOCOLAT AU LAIT
100 g de chocolat au lait
30 g de crêpes dentelle
20 g de pralin

GANACHE CHOCOLAT AU LAIT-CAFÉ
255 g de chocolat au lait
225 g de crème liquide 30 % MG
22 g de miel d'acacia
35 g de beurre doux
10 g de café soluble

CHANTILLY MASCARPONE
250 g de crème liquide 30 % MG froide
100 g de mascarpone froid
2-3 cuillerées à café de sucre glace

FINITION
Cacao en poudre non sucré (facultatif)

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à tarte de 22 cm de diamètre
• 1 poche munie de la douille de son choix

1 Pâte sucrée chocolat

Mélanger le beurre mou et le sucre. Incorporer la poudre d'amandes et le cacao en poudre. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, foncer la pâte dans le cercle à tarte beurré. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur. Préchauffer le four à 170 °C. Enfourner pour 25 minutes environ, en surveillant la cuisson. Laisser refroidir puis décercler.

2 Croustillant chocolat

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Émietter les crêpes dentelle et les mélanger au chocolat. Incorporer le pralin. Étaler le croustillant sur le fond de tarte. Réserver au réfrigérateur.

3 Ganache chocolat au lait-café

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer la crème, le miel et le café soluble jusqu'à frémissement. Verser aussitôt en trois fois sur le chocolat, en mélangeant entre chaque ajout avec une maryse. Ajouter le beurre en dés et bien mélanger. Verser la ganache sur le fond de tarte jusqu'en haut. Réserver 2 heures au réfrigérateur.

4 Chantilly mascarpone

Dans un robot, fouetter la crème liquide et le mascarpone à vitesse moyenne, puis à vitesse maximum. Lorsqu'elle est bien ferme, ajouter doucement le sucre glace. Mettre la chantilly mascarpone dans la poche munie de la douille et pocher la crème sur la ganache. Saupoudrer la chantilly d'une touche de cacao en poudre.

LES CHOCABA
BANANE, CARAMEL & CHOCOLAT

Une seule bouchée dans les chocabas suffit pour vous replonger dans vos souvenirs d'enfance !

8 PERSONNES
1 HEURE 30
25 MINUTES
4 HEURES 30

Le matériel

- 1 emporte-pièce de 10 cm de diamètre
- 8 cercles à tartelette de 7-8 cm de diamètre
- 1 poche munie d'une douille 8B Wilton

Les ingrédients

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT
200 g de chocolat au lait
150 g de crème liquide 30 % MG froide

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT
140 g de beurre doux mou
70 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
20 g de cacao en poudre non sucré
230 g de farine
1 œuf

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
100 g de sucre
150 g de crème liquide 30 % MG
50 g de beurre demi-sel
1 pincée de fleur de sel

GANACHE CARAMEL AU BEURRE SALÉ
180 g de chocolat blanc
150 g de crème liquide 30 % MG
85 g de caramel au beurre salé
2 g de gélatine 150 Bloom

GARNITURE
2-3 bananes

1 Ganache chocolat au lait

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer la crème jusqu'à frémissement. La verser aussitôt en trois fois sur le chocolat fondu, en mélangeant délicatement entre chaque ajout à l'aide d'une maryse. Filmer au contact et réserver 4 heures minimum au réfrigérateur afin qu'elle soit bien froide.

2 Pâte sucrée chocolat

Mélanger le beurre mou et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes et le cacao en poudre, mélanger. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, détailler des disques de 10 cm de diamètre à l'aide de l'emporte-pièce et foncer la pâte dans les cercles à tartelette beurrés. Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau. Réserver 2 heures au congélateur ou 12 heures au réfrigérateur pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson. Préchauffer le four à 170 °C. Enfourner pour 25 minutes environ, en surveillant la cuisson. À la sortie du four, laisser refroidir avant de décercler.

3 Caramel au beurre salé

Dans une casserole, à feu moyen, faire fondre le sucre à sec (sans rien ajouter), jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et prenne une couleur ambrée. En même temps, dans une autre casserole, à feu moyen, faire chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle soit très chaude. Hors du feu, verser la crème très chaude doucement mais d'un seul coup sur le caramel. (Attention aux éclaboussures.) Remettre sur feu moyen et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Laisser cuire 5 minutes environ sans cesser de mélanger. Incorporer la fleur de sel. Verser le caramel dans un bocal et laisser refroidir à température ambiante.

4 Ganache caramel au beurre salé

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer la crème jusqu'à frémissement. Hors du feu, ajouter le caramel au beurre salé et la gélatine essorée. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Verser la crème en trois fois sur le chocolat fondu, en mélangeant délicatement entre chaque ajout à l'aide d'une maryse.

5 Finition

Couper les bananes en rondelles généreuses et les disposer sur les fonds de tartelettes. Recouvrir de ganache caramel jusqu'en haut des tartelettes Réserver 2 heures minimum au réfrigérateur. À l'aide d'un batteur électrique, monter la ganache chocolat au lait pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce qu'elle se tienne. Mettre la ganache dans la poche à douille et la pocher sur le dessus des tartelettes. Terminer par une rondelle de banane recouverte de caramel au beurre salé.

LA COOKIE
VANILLE & CHOCOLAT

5 PERSONNES · 50 MINUTES · 13-15 MINUTES · 4 HEURES

Les ingrédients

GANACHE VANILLE
350 g de crème liquide 30 % MG
1 gousse de vanille
88 g de chocolat blanc
3,5 g de gélatine 150 Bloom

FOND DE TARTE COOKIE
125 g de beurre gastronomique demi-sel
125 g de sucre
1 œuf
1 sachet de sucre vanillé
3 pincées de sel
3 pincées de levure chimique
225 g de farine
150 g de pépites de chocolat

GARNITURE
50 g de pralin

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à tarte de 22 cm de diamètre
• 1 poche munie de la douille de son choix

1 Ganache vanille

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu doux, porter la crème liquide et les graines de la gousse de vanille à frémissement. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue. Verser la crème chaude en trois fois sur le chocolat blanc coupé en tout petits morceaux, en mélangeant délicatement entre chaque ajout à l'aide d'une maryse. Filmer au contact et réserver 4 heures minimum au réfrigérateur, afin qu'elle soit bien froide.

2 Fond de tarte cookie

Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger le beurre et le sucre et fouetter pendant 3-4 minutes. Ajouter l'œuf et le sucre vanillé, mélanger. Ajouter le sel, la levure et la farine, mélanger le tout. Incorporer les pépites de chocolat à l'aide d'une cuillère. Étaler uniformément la pâte à cookie au fond du cercle à tarte. Bien tasser à l'aide du dos d'une cuillère. Enfourner pour 13-15 minutes. À la sortie du four, laisser refroidir avant de décercler.

3 Finition

À l'aide d'un batteur électrique, monter la ganache vanille. La mettre dans la poche à douille. Pocher joliment le dessus du cookie, puis parsemer de pralin.

LA PANNA COTTA
SPÉCULOS, VANILLE & CARAMEL

6 PERSONNES · 1 HEURE 25 · 4 HEURES 20

Les ingrédients

FOND DE TARTE SPÉCULOS
200 g de spéculos
70 g de beurre doux fondu

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
200 g de sucre
300 g de crème liquide 30 % MG
100 g de beurre demi-sel
2 pincées de fleur de sel

PANNA COTTA VANILLE
500 g de crème liquide 30 % MG
50 g de sucre
1 gousse de vanille
6 g de gélatine 150 Bloom

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre
• 1 bande de Rhodoïd®

1 Fond de tarte spéculos

Mixer les biscuits afin d'obtenir une poudre. Bien mélanger la poudre et le beurre fondu afin que toute la poudre soit imprégnée de beurre. Placer la bande de Rhodoïd® à l'intérieur du cercle à pâtisserie. Étaler une couche uniforme de préparation au fond du cercle en tapotant à l'aide d'une cuillère afin que tout soit bien soudé. Réserver 20 minutes au réfrigérateur.

2 Caramel au beurre salé

Dans une casserole, à feu moyen, faire fondre le sucre à sec (sans rien ajouter), jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et prenne une couleur ambrée. Dans une autre casserole, à feu moyen, faire chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle soit très chaude. Hors du feu, verser la crème très chaude doucement mais d'un seul coup sur le caramel. (Attention aux éclaboussures.) Remettre sur feu moyen et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Ajouter le beurre coupé en morceaux et bien mélanger. Laisser cuire 5 minutes sans cesser de mélanger. Incorporer la fleur de sel. Verser le caramel dans un bocal et laisser refroidir.

3 Panna cotta vanille

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer la crème liquide, le sucre et les graines de la gousse de vanille. Retirer du feu avant l'ébullition. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger. Verser la panna cotta sur le fond de tarte. Réserver 4 heures minimum au réfrigérateur.

4 Finition

Servir la tarte avec le caramel au beurre salé.

FOND DE TARTE SPÉCULOS
PANNA COTTA VANILLE
CARAMEL AU BEURRE SALÉ

LES DOUBLE CHOCS
CHOCOLAT AU LAIT & NOIR

8 PERSONNES · 50 MINUTES · 20 MINUTES · 2 HEURES 30

Les ingrédients

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT NOIR
150 g de chocolat noir
150 g de crème liquide 30 % MG

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT
150 g de chocolat au lait
100 g de crème liquide 30 % MG

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT
140 g de beurre doux mou
70 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
20 g de cacao en poudre non sucré
230 g de farine
1 œuf

GARNITURE
100 g de pralin
Poudre d'or

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à tartelette oblong (en forme de finger)
• 2 poches munies d'une douille 8B Wilton ou ronde de 20 mm

1 Ganache chocolat noir

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer la crème jusqu'à frémissement. La verser aussitôt sur le chocolat fondu, en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse afin d'obtenir une ganache bien lisse et homogène. Filmer au contact et réserver 2 heures minimum au réfrigérateur afin qu'elle soit bien froide.

2 Ganache chocolat au lait

Procéder exactement de la même manière que pour la ganache chocolat noir.

3 Pâte sucrée chocolat

Mélanger le beurre mou et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes et le cacao en poudre, mélanger. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Préchauffer le four à 170 °C. Détailler la pâte en 8 tartelettes à l'aide du cercle oblong. Enfourner pour 20 minutes environ.

4 Montage

À l'aide d'un batteur électrique, monter les ganaches pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce qu'elles se tiennent. Mettre les ganaches dans deux poches à douille et les pocher sur les fonds de tartelettes. Parsemer de pralin et saupoudrer de poudre d'or.

GANACHE CHOCOLAT AU LAIT
GANACHE CHOCOLAT NOIR
PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

L'OREO®
SANS CUISSON

6 PERSONNES · 1 HEURE 30 · 2 HEURES 20

Les ingrédients

SABLÉ OREO®
1 paquet de 308 g d'Oreo®
85 g de beurre fondu

GANACHE CHOCOLAT AU LAIT
250 g de chocolat au lait
200 g de crème liquide 30 % MG
3 g de gélatine 150 Bloom

GARNITURE
1 paquet de 150 g d'Oreo®

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre
• 1 bande de Rhodoïd® (facultatif)

1 Sablé Oreo®

Ouvrir les biscuits et séparer la crème des coques. Réserver la crème dans un petit bol. Mixer les coques afin d'obtenir une poudre. Bien mélanger la poudre et le beurre fondu afin que toute la poudre soit imprégnée de beurre. Placer la bande de Rhodoïd® à l'intérieur du cercle à pâtisserie (pour faciliter le démoulage). Étaler une couche uniforme de préparation au fond du cercle afin de former un fond de tarte pas trop épais. À l'aide d'une cuillère, bien répartir la préparation en tapotant légèrement afin que tout soit bien soudé. Laisser prendre 15-20 minutes au réfrigérateur. Faire fondre la crème d'Oreo® au micro-ondes et la verser au centre du sablé reconstitué. L'étaler à l'aide d'une cuillère sans aller jusqu'au bord. Réserver au réfrigérateur.

2 Ganache chocolat au lait

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer la crème jusqu'à frémissement. La verser aussitôt sur le chocolat au lait coupé en petits morceaux. Laisser fondre quelques instants, puis mélanger afin d'obtenir une crème lisse et homogène. Bien incorporer la gélatine essorée.

3 Finition

Verser une fine couche de ganache sur le sablé reconstitué et la crème d'Oreo®. Répartir sur le dessus des morceaux de biscuits. Réserver une nuit au congélateur. Démouler la tarte et laisser décongeler 2-3 heures au réfrigérateur avant dégustation.

GANACHE CHOCOLAT AU LAIT
SABLÉ OREO®

REMERCIEMENTS

Tout d'abord, un grand merci à toute l'équipe de Marabout cuisine, qui m'a ouvert la porte de sa maison d'édition, qui m'a accordé sa confiance et qui a cru en ce projet.

Merci à Sandra Mahut et César Augustyniak pour leur professionnalisme et leur implication.

C'est un projet que mes abonnés attendaient depuis longtemps, merci à vous de me suivre depuis toutes ces années, merci pour vos encouragements et votre bienveillance.

Merci à mon mari qui a toujours cru en moi et qui a su me rebooster et me valoriser dans les moments où je doutais. Il savait que j'étais capable avant même que je le sache.

Mes filles, mon moteur. Ce livre est aussi pour elles. Je suis fière de savoir qu'elles pourront hériter de mes recettes à travers ce livre, fière de laisser ma trace sur papier. La vie de maman n'est pas toujours toute rose, mais mes filles sont la plus belle réussite de ma vie. C'est paradoxal, mais elles me prennent autant d'énergie qu'elles me transmettent de force ! Je vous aime d'un amour indescriptible.

Ma mère, mon père, mes sœurs Dalia et Yasmine, qui sont loin de moi mais qui ont suivi toutes les étapes de mon livre et m'ont soutenue dans cette aventure. Loin des yeux, mais près du cœur.

À mes copines avec qui je parle tous les jours, plusieurs fois par jour, qui m'ont aidée et soutenue psychologiquement (S-D-Y-L-Y-K) ! Merci à vous, vous avez été un vrai soutien.

Et merci aux épreuves de la vie qui, aussi pénibles qu'elles puissent être, m'ont donné la détermination, la patience et le mental de ne jamais lâcher.

Je terminerai ces remerciements avec une pensée pour une personne qui n'est plus là aujourd'hui pour constater que j'y suis arrivée, mais à qui j'ai énormément pensé pendant la création de ce livre. Ça a nourri ma motivation et ma détermination à réussir. À jamais dans mon cœur.

Mon livre est maintenant le vôtre.

Sincèrement,
Marine

@les_patisseries_de_mama

© Hachette Livre (Marabout) 2022
58, rue Jean Bleuzen 92178 Vanves

Tous droits réservés. Toute reproduction ou utilisation de l'ouvrage sous quelque forme et par quelque moyen électronique, photocopie, enregistrement ou autre que ce soit est strictement interdite sans l'autorisation de l'éditeur.

Aide pour la réalisation des recettes sur le shooting : César Augustyniak
Mise en page : Sophie Villette
Relectures : Élise et Émilie Collet

2681158
978-2-501-16995-0
Dépôt légal : février 2022